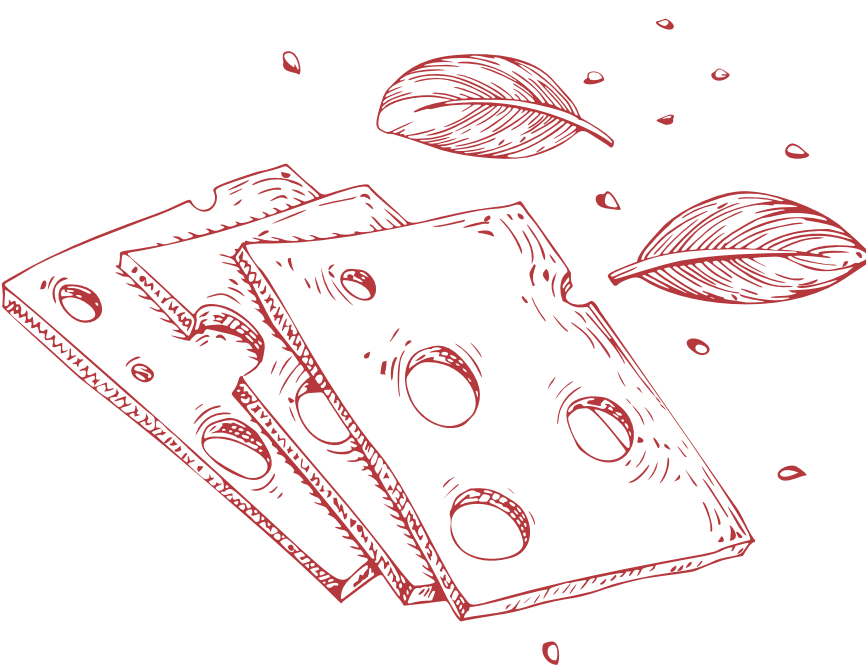


ENTRANTS

| ENTRANTES



CARPACCIO DE VEDELLA | 10,75€ 🌿 🥛 🍷 🍴

CARPACCIO DE TERNERA

amb formatge parmigiano reggiano, ruca, amaniment de la casa i pa
con queso parmigiano reggiano, rúcula, aliño de la casa y pan

CARPACCIO DE SALMÓ MARINAT | 10,75€ 🌿 🐟 🍷

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO

amb amaniment de la casa i pa
con aliño de la casa y pan

FOCACCIA DE LA CASA* | 6,95€ 🌿

massa de pizza, tomàquet, oli d'oliva i orega
masa de pizza, tomate, aceite de oliva y orégano

ASSORTIMENT D'EMBOTITS | 13,95€ 🌿 🥛 🍷

SURTIDO DE EMBUTIDOS

selecció d'embotits ibèrics i pa amb tomàquet
selección de embutidos ibéricos y pan con tomate

ASSORTIMENT D'EMBOTITS I FORMATGES | 14,95€

SURTIDO DE EMBUTIDOS Y QUESOS 🌿 🥛 🍷

selecció d'embotits ibèrics, formatges i pa amb tomàquet
selección de embutidos ibéricos, quesos y pan con tomate

PERNIL IBÈRIC DE LA CASA | 17,95€ 🌿

JAMÓN IBÉRICO DE LA CASA

acompanyat de pa amb tomàquet
acompañado de pan con tomate

*No es permet afegir-hi cap extra // No se permite añadir ningún extra
*Pa extra +1,90€ // Pan extra +1,90€

AMANIDES

| ENSALADAS



PRIMAVERA | 9,25€ 🐟

variat de brots tendres, tomàquet, ceba, olives farcides, pastanaga i espàrrecs blancs

variado de brotes tiernos, tomate, cebolla, aceitunas rellenas, zanahoria y espárragos blancos

CAPRESE | 9,50€ 🥗

mozzarella fresca, tomàquet fresc, ruca i oli d'alfàbrega

mozzarella fresca, tomate fresco, rúcula y aceite de albahaca

DOLCE VITA | 9,95€ 🌿 🥗 🥄 🍯 🍷

variat de brots tendres, formatge de cabra, fruita seca, crostonets i vinagreta de mel

variado de brotes tiernos, queso de cabra, frutos secos, picatostes y vinagreta de miel

COCKTAIL | 9,95€ 🥗 🍷 🦞 🐟 🍷

variat de brots tendres, llagostins, surimi, pinya i salsa rosa

variado de brotes tiernos, langostinos, surimi, piña y salsa rosa

CÈSAR CÈSAR | 9,75€ 🌿 🥗 🥗 🍷

variat de brots tendres, pollastre arrebossat, cirerols, formatge parmesà, crostonets i salsa cèsar

variado de brotes tiernos, pollo rebozado, tomates cherry queso parmesano, picatostes y salsa césar

TONYINA ATÚN | 9,50€ 🥗 🐟

variat de brots tendres, tonyina, ou dur, tomàquet i olives farcides

variado de brotes tiernos, atún, huevo duro, tomate y aceitunas rellenas

SALMONE | 9,95€ 🌿 🥗 🐟 🍷 🍷

variat de brots tendres, salmó fumat, alvocat, cirerols, ceba cruixent i salsa de mel i mostassa

variado de brotes tiernos, salmón ahumado, aguacate, tomate cherry, cebolla crujiente y salsa de miel y mostaza

CRISPY | 9,95€ 🌿 🥗 🍷 🍷 🍷

variat de brots tendres, bacó cruixent, formatge de cabra, cirerols, ceba cruixent i salsa de mel i mostassa

variado de brotes tiernos, beicon crujiente, queso de cabra, tomates cherry, cebolla crujiente y salsa de miel y mostaza

*Salsa extra +0,75€

PASTES

| PASTAS

ESPAGUETIS | 9,65€  

TALLARINES | 9,65€  

MACARRONS MACARRONES | 9,65€  

NYOQUIS DE PATATA

ÑOQUIS DE PATATA | 9,65€  

RAVIOLIS DE FORMATGES

RAVIOLIS DE QUESOS | 10,95€   

RAVIOLIS DE CARN

RAVIOLIS DE CARNE | 10,95€   

RAVIOLIS DE BOLETS

RAVIOLIS DE SETAS | 10,95€    

RAVIOLIS DE FORMATGE I TÒFONA

RAVIOLIS DE QUESO Y TRUFA | 11,25€   

SAQUETS DE PERA I GORGONZOLA

SAQUITOS DE PERA Y GORGONZOLA | 11,25€

SALSSES

| SALSAS

TOMÀQUET TOMATE 

salsa de tomàquet fregit
salsa de tomate frito

NAPOLITANA  

salsa casolana de tomàquet amb espècies
salsa de tomate casera con especias

BOLONYESA BOLOÑESA 

tomàquet, carn picada i verdures
tomate, carne picada y verduras

CARBONARA   

crema de llet i bacó
crema de leche y beicon

QUATRE FORMATGES CUATRO QUESOS

crema de llet, mozzarella, rocafort, provolone i parmesà
crema de leche, mozzarella, roquefort, provolone y parmesano

AI FUNGHI  

crema de llet i bolets
crema de leche y setas

PESTO    

formatge parmigiano reggiano, pinyons, nous i alfàbrega

queso parmigiano reggiano, piñones, nueces y albahaca

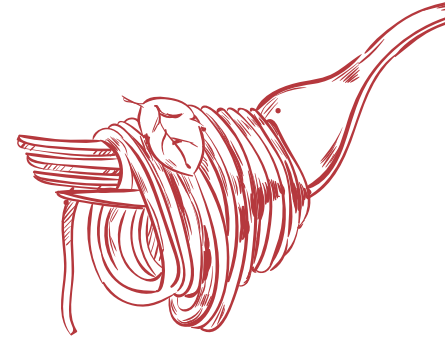
PESTO ROSSO     

tomàquet sec, formatge parmigiano reggiano, all, pinyons, anxoves, alfàbrega, suc de llimona

tomate seco, queso parmigiano reggiano, ajo, piñones, anchoas, albahaca, zumo de limón

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 

oli d'oliva, all i bitxos
aceite de oliva, ajo y guindillas

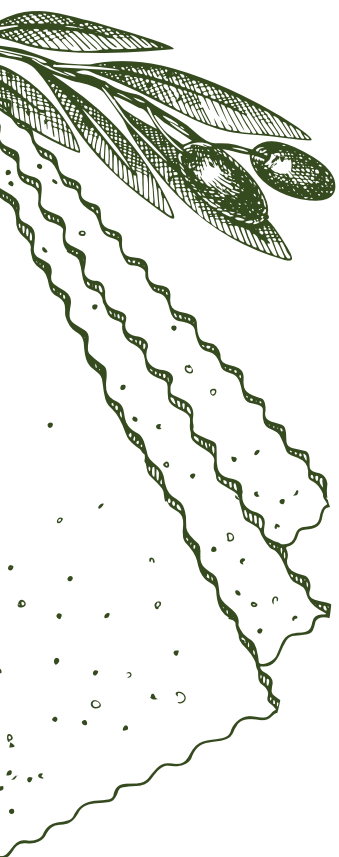


*No es permet afegir-hi cap extra // No se permite añadir ningún extra

*Formatge parmesà extra +0,35€ // Queso parmesano extra +0,35€

PASTES AL FORN

| PASTAS AL HORNO



LASANYA DE CARN | 10,95€

LASAÑA DE CARNE

tomàquet, beixamel, carn picada, salsa bolonyesa i formatge
tomate, bechamel, carne picada, salsa boloñesa y queso

LASANYA DE VERDURES | 10,50€

LASAÑA DE VERDURAS

tomàquet, beixamel, xampinyons, carbassó, pastanaga,
porro i formatge
*tomate, bechamel, champiñones, calabacín, zanahoria,
puerro y queso*

CANELONS DE CARN | 10,95€

CANELONES DE CARNE

beixamel, carn rostida i formatge
bechamel, carne asada y queso

CANELONS DE POLLASTRE | 10,95€

CANELONES DE POLLO

beixamel, pollastre rostit i formatge
bechamel, pollo asado y queso

CANELONS DE FOIE I TÒFONA | 11,50€

CANELONES DE FOIE Y TRUFA

beixamel, carn rostida, foie gras, bolets i tòfona
bechamel, carne asada, foie gras, setas y trufa

ALBERGÍNIES A LA PARMESANA | 10,50€

BERENJENAS A LA PARMESANA

salsa napolitana, albergínia, formatge mozzarella i formatge
parmesà
*salsa napolitana, berenjena, queso mozzarella y queso
parmesano*

CANELONS DE RICOTTA I ESPINACS | 10,95€

CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS

beixamel, formatge ricotta, espinacs i formatge ratllat
bechamel, queso ricotta, espinacas y queso rallado

*No es permet afegir-hi cap extra // No se permite añadir ningún extra

PIZZA DI FORMAGGIO

MARGARITA* | 9,50€

tomàquet i mozzarella
tomate y mozzarella

QUATTRO FORMAGGI | 11,95€

tomàquet, mozzarella, gorgonzola, brie i parmesà
tomate, mozzarella, gorgonzola, brie y parmesano

SETTE FORMAGGI | 12,75€

tomàquet, mozzarella, gorgonzola, rocafort, brie, ricotta, parmesà i formatge de cabra
tomate, mozzarella, gorgonzola, roquefort, brie, ricotta, parmesano y queso de cabra

UVETTA | 12,50€

tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, panses i ceba caramel·litzada
tomate, mozzarella, queso de cabra, pasas y cebolla caramelizada

MIELE E NOCI | 12,50€

crema de nata, mozzarella, formatge de cabra, nous i mel
crema de nata, mozzarella, queso de cabra, nueces y miel

PIZZA DI VERDURE

VEGETARIANA | 12,25€

tomàquet, mozzarella, albergínia, carbassó, xampinyons, pebrot vermell, ceba, carxofes i olives negres
tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, champiñones, pimiento rojo, cebolla, alcachofas y aceitunas negras

CALZONE ALLE VERDURE | 12,95€

tomàquet, mozzarella, albergínia, xampinyons, pebrot vermell, ceba, carxofes i olives negres
tomate, mozzarella, berenjena, champiñones, pimiento rojo, cebolla, alcachofas y aceitunas negras

MARINARA* | 7,95€

tomàquet, all i oli d'oliva
tomate, ajo y aceite de oliva

DE L'HORTA DEL HUERTO | 10,95€

tomàquet, mozzarella, pebrot vermell, albergínia i carbassó
tomate, mozzarella, pimiento rojo, berenjena y calabacín

PARMIGIANA | 11,50€

tomàquet, mozzarella, albergínia i formatge parmesà
tomate, mozzarella, berenjena y queso parmesano

VEGGIE | 12,75€

tomàquet, formatge vegà, heura®, pebrot vermell, albergínia i carxofes
tomate, queso vegano, heura®, pimiento rojo, berenjena y alcachofas

* Tenim formatge vegà (demaneu-ho al personal) +1.50€

* Disponemos de queso vegano (preguntar al personal) +1.50

PIZZA DI MARE

NAPOLITANA | 11,50€ 🌿 🍷 🐟

tomàquet, mozzarella i anxoves
tomate, mozzarella y anchoas

ROMANA | 11,75€ 🌿 🍷 🐟 🍷

tomàquet, mozzarella, anxoves i tàperes
tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras

TONNO | 10,95€ 🌿 🍷 🐟

tomàquet, mozzarella i tonyina
tomate, mozzarella y atún

TONNO E CIPOLLA | 11,25€ 🌿 🍷 🐟

tomàquet, mozzarella, tonyina i ceba
tomate, mozzarella, atún y cebolla

PESCATORE | 13,50€ 🌿 🍷 🐟 🍷

tomàquet, mozzarella, tonyina, gambes i anxoves
tomate, mozzarella, atún, gambas y anchoas

MEDITERRANIA | 12,25€ 🌿 🍷 🐟

tomàquet, mozzarella, tonyina, xampinyons, pebrot
vermell i olives negres

*tomate, mozzarella, atún, champiñones, pimiento
rojo y aceitunas negras*

FADWI | 12,95€ 🌿 🍷 🍷 🐟

tomàquet, mozzarella, tonyina, gambes,
xampinyons, ou i olives negres

*tomate, mozzarella, atún, gambas, champiñones,
huevo y aceitunas negras*

FRUTTI DI MARE | 12,95€ 🌿 🍷 🍷 🍷



tomàquet, mozzarella, gambes, calamars i musclos
tomate, mozzarella, gambas, calamares y mejillones

SALMONE | 13,25€ 🌿 🍷 🍷 🐟



tomàquet, mozzarella, salmó fumat i gambes
tomate, mozzarella, salmón ahumado y gambas






PIZZA TRADIZIONALE




PROSCIUTTO | 10,95€  
tomàquet, mozzarella i pernil dolç
tomate, mozzarella y jamón dulce




PROSCIUTTO E FUNGHI | 11,75€  
tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons
tomate, mozzarella, jamón dulce y champiñones




QUATTRO STAGIONI | 12,25€  
tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofes,
xampinyons i olives negres
*tomate, mozzarella, jamón dulce, alcachofas,
champiñones y aceitunas negras*




CARBONARA | 11,95€   
tomàquet, mozzarella, bacó i ou
tomate, mozzarella, beicon y huevo



HAWAI | 11,75€  
tomàquet, mozzarella, pernil dolç i pinya
tomate, mozzarella, jamón dulce y piña

CARNÍVORA | 12,95€   
tomàquet, mozzarella, pernil dolç, bacó, carn
picada i xoriço picant
*tomate, mozzarella, jamón dulce, beicon, carne
picada y chorizo picante*



BARBACOA | 12,50€   
tomàquet, mozzarella, carn picada, bacó i
salsa barbacoa
*tomate, mozzarella, carne picada, beicon y
salsa barbacoa*


SICILIANA | 11,25€   
tomàquet, mozzarella, xoriço picant, bitxos,
tàperes i olives negres
*tomate, mozzarella, chorizo picante, guindillas,
alcaparras y aceitunas negras*

OCCHIO DI BUE | 10,95€   
tomàquet, mozzarella, pernil dolç i ou
tomate, mozzarella, jamón dulce y huevo

PEPPERONI | 11,50€   
tomàquet, mozzarella i pepperoni
tomate, mozzarella y pepperoni

DIABOLA | 11,95€  
tomàquet, mozzarella, xoriço picant i gorgonzola
tomate, mozzarella, chorizo picante y gorgonzola

CALZONE PUNSA | 12,50€  
tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons
i carxofes
*tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones y
alcachofas*

CALZONE SAMI | 12,75€  
tomàquet, mozzarella, pollastre, carn picada,
pernil dolç i salsa barbacoa
*tomate, mozzarella, pollo, carne picada, jamón
dulce y salsa barbacoa*

PIZZA ESPECIALE

DOLCE VITA | 12,25€

tomàquet fresc, formatge de cabra, albergínia,
ceba i pebrot vermell
*tomate fresco, queso de cabra, berenjena, cebolla
y pimiento rojo*

GIULIETTA | 12,95€

tomàquet, mozzarella, pernil dolç, ruca i parmesà
*tomate, mozzarella, jamón dulce, rúcala y
parmesano*

CROSTINO | 12,75€

tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons,
tomàquet fresc i pernil salat
*tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones,
tomate fresco y jamón serrano*

SPECK & BRIE | 11,25€

tomàquet, mozzarella, brie i pernil salat
tomate, mozzarella, brie y jamón serrano

MAMMA MIA | 12,75€

tomàquet, mozzarella, bacó, ou, xampinyons i
ceba
*tomate, mozzarella, beicon, huevo, champiñones y
cebolla*

BELLA VITA | 12,50€

tomàquet, mozzarella, pernil salat, ruca, cirerols i
parmesà
*tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, tomate
cherry y parmesano*

JULIO CESAR | 12,50€

tomàquet, mozzarella, pollastre, salsa Cèsar i
ceba cruixent
*tomate, mozzarella, pollo, salsa César y cebolla
crujiente*

MAR & MONTI | 12,95€

tomàquet, mozzarella, gambes, pollastre,
bacó i ceba
*tomate, mozzarella, gambas, pollo, beicon y
cebolla*

CREAM CARBONARA | 12,95€

crema de nata, mozzarella, bacó, xampinyons,
ceba i ou
*crema de nata, mozzarella, beicon, champiñones,
cebolla y huevo*

YERAY | 12,75€

tomàquet, mozzarella, pollastre, carn picada,
formatge de cabra, pebrot vermell i formatge
parmesà
*tomate, mozzarella, pollo, carne picada, queso de
cabra, pimiento rojo y queso parmesano*

VULCANO | 16,95€

doble massa, tomàquet, mozzarella i fantasia del
pizzaiolo
*doble masa, tomate, mozzarella y fantasía del
pizzaiolo*

* Consultar al·lèrgens amb el personal

* Consultar alérgenos con el personal

CARTA DE VINS

CARTA DE VINOS

VI BLANC VINO BLANCO



DOLCE VITA BLANCO | 9.00€



Rioja



12,5% vol



Macabeu
Viura

TAST: vi afruitat i fresc, de color lleugerament groc i d'aroma de flor blanca. En boca és fresc i llaminer.

CATA: vino afruitado y fresco, de color ligeramente amarillo y aroma de flor blanca. En boca es fresco y goloso.

GRANS MOMENTS LES HAVANERES | 10.50€



Penedès



13,0% vol



Xarel·lo

TAST: vi blanc jove de color pàl·lid, amb reflexos verdosos, que té aromes que recorden les flors blanques i també les fruites tropicals. Al paladar és fresc, equilibrat, ampli i amb un retrogust molt persistent.

CATA: vino blanco joven de color pálido, con reflejos verdosos, que posee aromas que recuerdan a las flores blancas, así como a las frutas tropicales. En el paladar es fresco, equilibrado, amplio y con un retrogusto muy persistente.



MOSCATO BLANCO | 12.00€



Itàlia
Italia



6% vol



Moscato

TAST: vi blanc escumós de color groc daurat. Aromàtic, dolç i fragant.

CATA: vino blanco espumoso de color amarillo dorado. Aromático, dulce y fragante.



VIÑA ESMERALDA | 13.00€



 Catalunya  11° 11,5% vol

 **Gewürztraminer i Moscatell**
Gewürztraminer y Moscate.

TAST: vi de color palla pàl·lid. Fragant, ofereix nítides aromes florals (flor de taronger), amb matisos de fruita madura (poma i raïm). En boca és sedós i suau, amb un final perfumat i delicadament llaminer.

CATA: vino de color paja pálido. Fragante, ofrece nítidos aromas florales (flor del azahar), con matices de fruta madura (manzana y uvas). En boca es sedoso y suave, con un final perfumado y delicadamente goloso.

RAMÓN BILBAO | 13.50€

 Rueda  12° 12,5% vol  Verdejo

TAST: vi de color groc verdós, net i brillant. Amb aromes de gessamí, fruita blanca, anís i cítrics. En boca és fresc, amb presència d'acidesa i llarg.

CATA: vino de color amarillo verdoso, limpio y brillante. Con aromas de jazmín, fruta blanca, anís y cítricos. En boca es fresco, con presencia de acidez y largo.



JOAN SARDÀ CAP DE CREUS NACRE | 14.50€



 Empordà  12° 12,0% vol

 **Garnatxa blanca i negra**
Garnacha blanca y tinta

TAST: de color groc pàl·lid, hi destaquen aromes en nas nítids i nets de poma i fruita madura. Sabor final en boca agradable i fresc.

CATA: de color amarillo pálido, destacan aromas en nariz nítidos y limpios de manzana y fruta madura. Sabor final en boca agradable y fresco.

MAR DE FRADES | 21.00€

 Rías Baixas  12° 12,5% vol  Albariño
Albariño

TAST: perfil cristal·lí, de color allimonat. Al paladar s'albira sublim, atrevit i contundent, per arribar a un final sofisticat i atlàntic.

CATA: perfil cristalino, de color alimonado. En el paladar se vislumbra sublime, atrevido y contundente, para llegar a un final sofisticado y atlántico.



VI NEGRE / VINO TINTO

DOLCE VITA ROSSO | 9.00€



Rioja



12° 12,5% vol



Ull de llebre
Tempranillo



TAST: vi afruitat i fresc. De color vermell amb reflexos violacis. De nas intens amb aromes a fruites del bosc. En boca és llarg i equilibrat, amb records de fruita vermella.

CATA: vino afrutado y fresco. De color rojo con reflejos violáceos. De nariz intensa con aromas a frutos del bosque. En boca es largo y equilibrado, con recuerdos de frutos rojos.

GRANS MOMENTS CARNESTOLTES | 10.50€



Penedès



13° 13,0% vol



Cabernet sauvignon
Cabernet sauvignon



TAST: vi negre jove monovarietal, amb una potent aroma de petites fruites vermelles del bosc. En boca és rodó, untuós, amb tanins dolços i un postgust llarg.

CATA: vino tinto joven monovarietal, con un potente aroma de pequeños frutos rojos del bosque. En boca es redondo, untuoso, con taninos dulces y un retrogusto largo.

CELESTE ROBLE | 14.00€



Ribera del Duero



14° 14,0% vol



Ull de llebre
Tempranillo



TAST: vermell picota intens. Aromes predominants de fruites vermelles amb notes especiades i records balsàmics propis del roure. Jove, jovial i fresc, però amb bon cos i llarg postgust.

CATA: rojo picota intenso. Aromas predominantes de frutos rojos con notas especiadas y recuerdos balsámicos propios del roble. Joven, jovial y fresco, pero con buen cuerpo y largo gusto final.

JOAN SARDÀ CAP DE CREUS CORALL | 14.50€



Empordà



13° 13,5% vol



Garnatxa negra i carinyena
Garnacha tinta y cariñena

TAST: intens color vermell. En nas resulta elegant. En boca s'aprecia l'equilibri entre la joventut i els tanins ben estructurats. Final de boca llarg i intens.

CATA: intenso color rojo. En nariz resulta elegante. En boca se aprecia el equilibrio entre la juventud y los bien estructurados taninos. Final de boca largo e intenso.

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA | 18.00€



Rioja



14° 14,0% vol



Ull de llebre
Tempranillo

TAST: vi de color vermell robí, d'alta intensitat. En boca és llarg, amb pes i presència del terrer. Vi en evolució amb potencial de longevitat.

CATA: vino de color rojo rubí, de alta intensidad. En boca es largo, con peso y presencia del terruño. Vino en evolución con potencial de longevidad.

VI ROSAT / VINO ROSADO

VIÑA ESMERALDA ROSÉ | 14.00€



Catalunya

12°

12,5% vol



Garnaxa
Garnacha

TAST: de color rosa, evanescent i pàl·lid.
Aroma delicat, subtil (confitura de rosa) i de
fruita (plàtan). En boca és lleuger, aeri, amb un
final elegantment cítric.

CATA: de color rosado, evanescente y pálido.
Aroma delicado, sutil (confitura de rosa) y de
fruta (plátano). En boca es ligero, aéreo, con
un final elegantemente cítrico.

GRANS MOMENTS LA FESTA MAJOR | 10.50€



Penedès



Cabernet Sauvignon

13°

13,0% vol

TAST: de vermell cirera i aroma delicada. A la
boca és rodó, elegant i amb notes de maduixa
i caramel.

CATA: de rojo cereza y aroma delicado. En
boca es redondo, elegante y con notas de fresa
y caramelo.



SANTA DIGNA ROSÉ | 16.00€



Xile (Valle Central)
chile (valle Central)



Cabernet Sauvignon

13°

13,5% vol

TAST: color vermell robí que reflecteix tons de foc.
En nas, aroma varietal amb matisos de fons de
cuir i regalèssia. En boca es presenta amb tanins
sedosos i també amb un gust final elegant.

CATA: color rojo rubí que refleja tonalidades de
fuego. En nariz, aroma varietal con matices de
fondos de cuero y regaliz. En boca se presenta
con taninos sedosos, así como un gusto final
elegante.

LAMBRUSCO

LAMBRUSCO TAVERNELLO ROSSO | 9.50€

Itàlia
Italia

8°

8,0% vol



Llambusca
Lambrusca

TAST: es caracteritza
per un color vermell robí. Originari d'una acurada
selecció de raïms del mateix nom, amb una
fermentació a temperatura controlada.

CATA: se caracteriza por un color rojo rubí. Su
origen es una cuidada selección de uvas con
el mismo nombre, con una fermentación a
temperatura controlada.



LAMBRUSCO TAVERNELLO ROSÉ | 9.50€



Itàlia
Italia

8°

8,0% vol



Llambusca
Lambrusca

TAST: un lambrusco fresc, afruïtat i dolç.
De color vermell intens, amb una escuma
persistent i natural. En boca és agradable i
fàcil de prendre.

CATA: un lambrusco fresco, afrutado
y dulce. De color rojo intenso, con una
espuma persistente y natural. En boca es
agradable y fácil de tomar.



CAVA

VALLFORNÉS BRUT NATURE | 9.50€



 Cava  11° 11,5% vol

 **Chardonnay i Pinot Noir**
Chardonnay y Pinot Noir

TAST: cava molt fi i elegant, carbònic, que presenta un gust llarg i persistent amb combinació de fruita i criança.

CATA: cava muy fino y elegante, carbónico, que presenta un gusto largo y persistente con combinación de fruta y crianza.

MONISTROL BRUT NATURE | 12.50€



 Cava  12° 12,0% vol

 **Chardonnay, Macabeu, Parellada i Xarel·lo**
Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarello

TAST: color groc palla brillant. Al nas és complex, amb matisos afruitats i cítrics. Boca rica, àmplia i llarga, amb un persistent postgust.

CATA: color amarillo paja brillante. En nariz es complejo, con matices afruitados y cítricos. Boca rica, amplia y larga, con un persistente retrogusto.

AL·LÈRGENS

ALÉRGENOS



Ous
Huevos



Gluten



Lactis
Lácteos



Molluscs
Moluscos



Crustacis
Crustáceos



Peix
Pescado



Sèsam
Sésamo



Mostassa
Mostaza



Fruits amb closca
Frutos con cáscara



Cacauets
Cacahuets



Tramussos
Altramuces



Soja



Api
Apio



SO2
Sulphite

Preus amb I.V.A inclòs

Totes les pizzes porten orenga

Suplement ingredient extra + 1€, (excepte gambes, anxoves, salmó, pernil serrà, heura® i formatge vegà + 1,50€)

Precios con I.V.A incluido

Todas las pizzas llevan orégano

Suplemento ingrediente extra + 1€, (excepto gambas, anchoas, salmón, jamón serrano, heura® y queso vegano + 1,50€)

Servei a domicili
Servicio a domicilio

www.dolcevitaexpress.com

Segueix-nos a Instagram
Síguenos en Instagram

 @dolcevitamataro